Bauknecht

ECTM 8245

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso

Οδηγίες Χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба

Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации

Inhaltsverzeichnis

WICHTIGE INFORMATIONEN 5

VOR DER MONTAGE 5

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ 5

MONTAGE DES GERÄTS 6

VOR DEM ANSCHLIESSEN 6

NACH DEM ANSCHLIESSEN 7

VOR DEM ERSTGEBRAUCH 7

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN 9

ALLGEMEINES 9

ACHTUNG 9

VERSENKBARE BEDIENKNÖPFE 9

ZUBEHÖR 10

ALLGEMEINES 10

AUSWÄHLEN DES GARBEHÄLTERS 10

SCHWAMM 11

OFENROST 11

BACK-/TROPFEINSATZ 11

DAMPFEINSATZ 11

WASSERBEHÄLTER 11

GASTRONORMBEHÄLTER-HALTERUNG 11

LEISTUNGSMERKMALE DES GERÄTS 12

BEDIENFELD 12

KINDERSICHERUNG 13

MELDUNGEN 14

VERZÖGERTER START 14

SCHNELLAUSWAHL 15

EIN / AUS / PAUSE 16

ZEITSCHALTUHR 16

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN 17

SPRACHE 17

EINSTELLEN DER UHR 18

HELLIGKEIT 18

LAUTSTÄRKE 19

ÖKO 19

KALIBRIEREN 20

WÄHREND DES GARENS 21

SPEZIALFUNKTIONEN 22

GEHENLASSEN VON TEIG 23

DAMPFREINIGEN 24

ENTKALKEN 25

ENTLEEREN 26

DESINFEKTION 27

JOGHURT 28

KONSERVIEREN 29

FERTIGGAREN 30

AUFWÄRMEN 31

AUFTAUEN MIT DAMPF 32

MANUELL 34

DAMPF 35

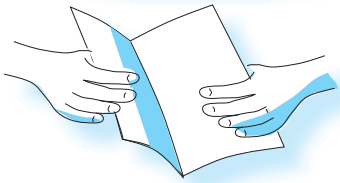
HEISSLUFT + DAMPF 36

HEISSLUFT 37

AUTO HILFSMODUS 39
FLEISCH 40
GEFLÜGEL 41
FISCH / SCHALENTIERE 42
KARTOFFELN 43
GEMÜSE 44
REIS UND GETREIDE 46
NUDELGERICHTE 47
EIER 48
PIZZA/QUICHE 49
NACHSPEISEN 50
BROT/KUCHEN 51
WARTUNG UND PFLEGE 53
ALLGEMEINES 53
SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR 53
HERAUSNEHMEN DER EINSATZHALTERUNGEN 54
AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE DES GERÄTS 54
NICHT SPÜLMASCHINENFEST 54
ERST EINMAL SELBST PRÜFEN 56
DATEN ZUR PRÜFUNG DER HEIZLEISTUNG 56
TECHNISCHE DATEN 56

WICHTIGE INFORMATIONEN

VOR DER MONTAGE



Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen aktueller Sicherheitsstandards.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die Einbauanleitung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.
Wenn Sie das Gerät weiterverkaufen , geben Sie diese Bedienungsanleitung bitte an den neuen Besitzer weiter

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Auf diese Weise können Sie sich die technischen Vorteile, die dieses Gerät bietet, vollständig zunutze machen und das Gerät auf sichere und fachgerechte Weise bedienen. Der nicht fachgerechte Gebrauch kann zu Verletzungen und Beschädigungen führen

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung auf eine umweltgerechte Weise.

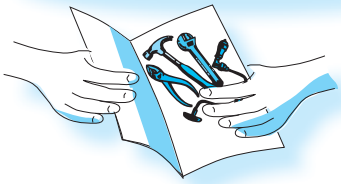
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Die Verpackung besteht aus 100 % recyclingfähigem Material und ist daher mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potenzielle Gefahr darstellt (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.
In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potenzielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

Das Symbol auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es an die zuständige Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte auszuhändigen.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts zu erhalten, wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeinde, an den örtlichen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.
Machen Sie das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels funktionsuntüchtig.

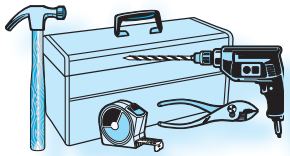
WICHTIGE INFORMATIONEN

MONTAGE DES GERÄTS



Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn es fachgerecht eingebaut (montiert) ist. **Befolgen Sie zum** Installieren des Geräts die mitgelieferte separate Montageanleitung.

Der Aufbau (Montage) dieses Geräts an Orten, die in Bewegung sind, wie z. B. auf Schiffen, in Wohnwagen, Bussen usw., darf nur von einem professionellen Monteur durchgeführt werden, wenn sichergestellt ist, dass die Bedingungen an diesem Ort einen sicheren Gebrauch des Geräts ermöglichen.



VOR DEM ANSCHLIESSEN

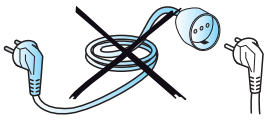
Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung im Haus entsprechen.

Für die Montage muss der Garraum des Geräts leer sein.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Tür muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Andernfalls könnten Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen die Folge sein.

Verwenden Sie keine Verlängerungskabel:



Sollte das Netzkabel zu kurz sein, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Wartungstechniker eine Steckdose in der Nähe des Geräts anbringen.

WICHTIGE INFORMATIONEN

NACH DEM ANSCHLIESSEN

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden , wenn die Tür fest geschlossen ist.
Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o. g. Vorschriften entstehen sollten.

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, werden Sie aufgefordert, die Sprache und die aktuelle Uhrzeit einzustellen. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „Einstellungen ändern" dieser Bedienungsanleitung. Das Gerät kann benutzt werden, nachdem diese beiden Einstellungen vorgenommen wurden.

Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

1. **Öffnen Sie die Tür** , entfernen Sie das Zubehör und vergewissern Sie sich, dass das Gerät leer ist

   Spülen Sie den Wasserbehälter mit Leitungswasser (ohne Reinigungsmittel) aus und füllen Sie diesen dann bis zur Markierung "Max".
   Schieben Sie den Wasserbehälter in die Behälteraufnahme, bis diese am Kontaktpunkt einrastet und gut befestigt ist.

2. **Führen Sie die Kalibrierfunktion aus** und befolgen Sie die auf dem Display angezeigten Anweisungen.

   Bitte beachten
   Die Wasserpumpe zum Befüllen und Entleeren des Dampferzeugers ist jetzt in Betrieb. Solange die Pumpe noch Luft ansaugt, ist ihr Betriebsgeräusch lauter und wird leiser, sobald sie Wasser ansaugt.

   Das ist normal und kein Grund zur Besorgnis.
   Lassen Sie das Gerät nach der Kalibrierung auf Raumtemperatur abkühlen und wischen Sie dann bei Bedarf feuchte Bereiche trocken.
   Entleeren Sie den Wasserbehälter und trocknen Sie diesen, bevor Sie ihn weiterverwenden.

3. **Chalten Sie das Gerät für etwa eine Stunde in den Heissluftbetrieb** bei 200 °C, um Gerüche und Rauch des Schutzfettes und der Isolierstoffe abzuführen. Die Sichtscheibe muss währenddessen geöffnet bleiben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

Keine brennbaren Materialien im Gerät oder in seiner Nähe erhitzen oder verwenden. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.

Wenn sich Material innerhalb oder ausserhalb des Garraums entzündet oder Rauch beobachtet wird, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Den Netzstecker ziehen oder die Sicherung im Schaltkasten herausnehmen.

Speisen nicht länger als nötig garen. Es besteht Brandgefahr.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.

Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Bedienung dieses Geräts darf nicht durch Kinder unter 8 Jahren erfolgen; Kinder in einem Alter darüber sind ständig zu beaufsichtigen.

VORSICHT!

Das Gerät und zugängliche Teile können sich beim Gebrauch erhitzen.
Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden.
Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

Das Netzkabel darf nur gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden, das Sie über unseren Kundendienst beziehen können.
Das Netzkabel darf nur von einem dafür geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Kundendienstpersonal vorgenommen werden. Unsachkundige bringen sich durch Reparaturversuche, bei denen die Abdeckungen entfernt werden müssen, in Gefahr.
Keine Gehäuseteile entfernen.

Türdichtungen und umliegende Bereiche regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Das Gerät nach einer Beschädigung erst wieder in Betrieb nehmen, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINES

Das Gerät ist ausschliesslich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!

Dieses Gerät ist für den Einbau vorgesehen. Niemals freistehend verwenden.

Dieses Gerät ist für das Erhitzen von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln, Kleidungsstücken oder das Aufwärmen von Heizpolstern, Sandalen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder ähnlichen Materialien kann zu Verletzungen, Entzündung oder Brand führen.

Verwenden Sie den Garraum nicht als Ablage.

Fruchtsaftspritzer können dauerhafte Flecke hinterlassen. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es vor der nächsten Verwendung.

Öffnen Sie die Tür vorsichtig!

Dampf kann sehr schnell entweichen.

Verwenden Sie stets Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen. Das Wasser in der Bodenaussparung ist nach dem Garen heiß.

Halten Sie die Oberflächen der Türdichtungen sauber. Die Tür muss sich richtig schließen lassen.

Wischen Sie mögliche Kondensationsrückstände ab , die sich nach dem Garen im abgekühlten Gerät angesammelt haben können. Denken Sie auch an die obere Wand des Garraums; sie wird häufig übersehen. Optimale Ergebnisse werden für einige Speisen nur mit einem vollständig trockenen Gerät erreicht.

ACHTUNG

Lebensmittel und Alkohol. Seien Sie beim Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen besonders vorsichtig. Beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen schnell verdampft, wenn Sie Alkohol (z. B. Rum, Kognak, Wein usw.) hinzugeben. Sie sollten immer bedenken, dass sich freigesetzte Dämpfe beim Kontakt mit dem elektrischen Heizelement entzünden können. Wenn möglich sollten Sie keinen Alkohol mit diesem Gerät verwenden.

Achten Sie darauf, dass im Wasserbehälter nur Wasser zum Einsatz kommt. Andere Flüssigkeiten sind nicht zulässig.

Ziehen Sie niemals voll beladene Ofenroste heraus. Gehen Sie mit äußerster Vorsicht vor.

Babynahrung in Gläsern *oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.*

VERSENKBARE BEDIENKNÖPFE

Die Knöpfe dieses Geräts befinden sich im Lieferzustand in einer Höhe mit dem Tasten auf dem Bedienfeld. Werden die Knöpfe gedrückt, gleiten sie heraus und ermöglichen den Zugriff auf die verschiedenen Funktionen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, müssen die Bedienknöpfe nicht mehr aus dem Bedienfeld herausragen.

Drücken Sie die Knöpfe einfach in das Bedienfeld zurück, wenn alle Einstellungen vorgenommen wurden, und nehmen Sie das Gerät in Betrieb.

ZUBEHÖR

ALLGEMEINES

Eine Reihe von Zubehörteilen sind im Handel erhältlich. Stellen Sie vor dem Kauf sicher, dass das Zubehör für den kombinierten Einsatz von Dampf und Heißluft geeignet ist.

Stellen Sie die Behälter auf den Ofenrost. Er kann größere Gewichte tragen als den Back-/Tropfeinsatz oder der Dampfeinsatz.

Vergewissern Sie sich , dass zwischen dem oberen Rand des Behälters und der oberen Wand des Garraums mindestens ein Abstand von 30 mm eingehalten wird, damit der Dampf ungehindert in den Behälter eindringen kann.

AUSWÄHLEN DES GARBEHÄLTERS

Verwenden Sie möglichst gelochte Garbehälter , so z. B. zum Garen von Gemüse. Der Dampf kann dann von allen Seiten an die Speise gelangen und die Speise wird überall gleichmäßig gegart.

Dampf kann problemlos in die Zwischenräume größerer Speisestücke eindringen, so z. B. bei großen Kartoffeln. Auf diese Weise wird ein gleichmäßiger und effizienter Garvorgang gewährleistet und eine große Menge kann in der gleichen Zeit gegart werden wie eine kleinere Menge. Wenn die Speisen so (mit ausreichend Abstand) angeordnet werden, dass der Dampf ungehindert die einzelnen Stücke erreichen kann, können größere Mengen in der gleichen Zeit gegart werden wie kleinere Mengen bei Anordnung ohne ausreichende Zwischenräume.

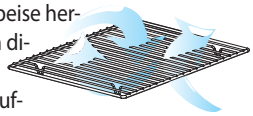
Bei Behältern mit kompakterer Bauweise wie Schmortöpfen bzw. Tontöpfen oder bei Speisen wie Erbsen oder Spargel, wo nur sehr kleine oder keine Zwischenräume vorhanden sind, dauert der Garvorgang länger, da kein ausreichender Platz für den Dampf vorhanden ist.

ZUBEHÖR

SCHWAMM

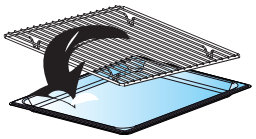
Der mitgelieferte Schwamm dient dazu, Kondensationsrückstände abzuwischen, die sich nach dem Garen im abgekühlten Gerät angesammelt haben können. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, um sich nicht zu verbrennen!

OFENROST



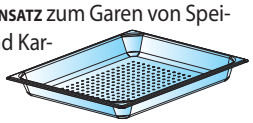
Der Ofenrost ermöglicht eine ungehinderte Zirkulation der Heißluft um die Speise herum. Stellen Sie die Speisen direkt darauf oder verwenden Sie den Ofenrost als Aufstellfläche für Töpfe, Kuchenformen oder andere Garbehälter. Wenn Sie Speisen direkt auf den Ofenrost legen, stellen Sie den Back-/Tropfeinsatz darunter.

BACK-/TROPFEINSATZ



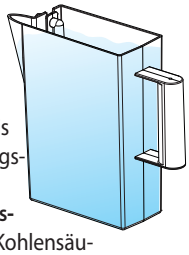
Positionieren Sie den Back-/Tropfeinsatz unter dem Ofenrost und dem Dampfeinsatz. Er kann auch als Kochgeschirr oder Backblech verwendet werden.
Mit dem Back-/Tropfeinsatz werden Saftspritzer und Speiseteilchen aufgefangen, die sonst den Innenraum des Geräts verschmutzen würden.
Stellen Sie Gefäße nicht direkt auf den Boden des Garraums.

DAMPFEINSATZ



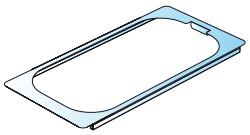
Verwenden Sie den Dampfeinsatz zum Garen von Speisen wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.
Für Speisen wie Reis und Getreide wird das Gerät ohne Dampfeinsatz verwendet.

WASSERBEHÄLTER



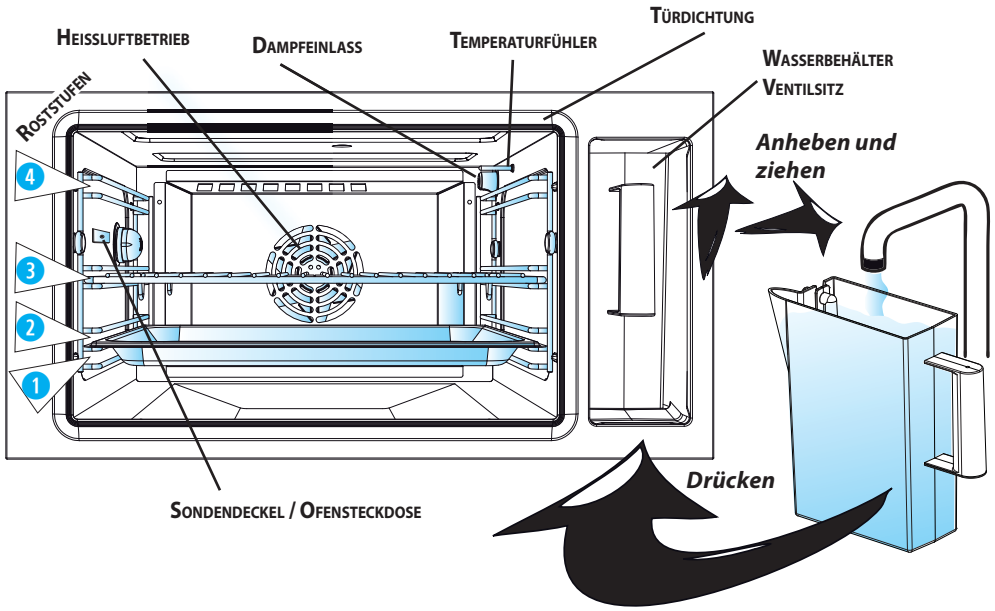
Der Wasserbehälter befindet sich hinter der Tür und ist nach dem Öffnen der Tür zugänglich.
Mit Ausnahme des Heissluftbetriebs muss der Wasserbehälter für alle anderen Garfunktionen immer vollständig gefüllt sein.
Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung „Max" mit Leitungswasser.
Verwenden Sie nur frisches Leitungswasser und Mineralwasser ohne Kohlensäure. Weder destilliertes oder gefiltertes Wasser noch andere Flüssigkeiten dürfen in den Wasserbehälter gefüllt werden.
Der Wasserbehälter muss aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch unbedingt entleert. werden. Auf diese Weise wird zudem verhindert, dass sich Kondenswasser im Gerät ansammelt.
Ziehen Sie den Wasserbehälter vorsichtig aus dem Fach heraus; gehen Sie dabei langsam vor, um ein Verschütten von Flüssigkeiten zu vermeiden. Halten Sie den Behälter waagerecht, damit kein Wasser aus dem Ventilsitz austreten kann.

GASTRONORMBEHÄLTER-HALTERUNG

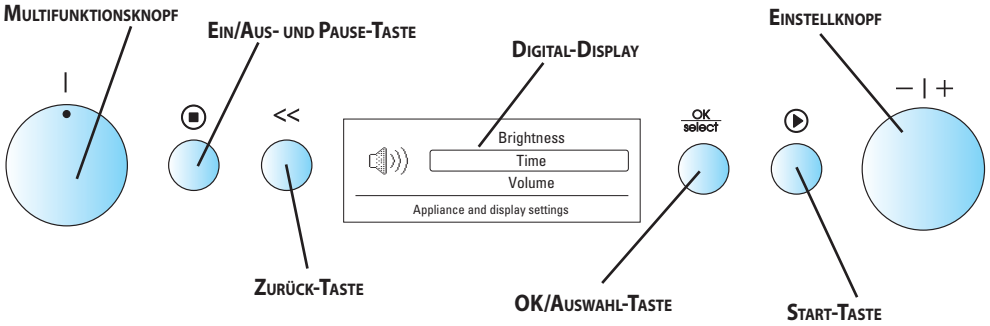


Die Halterung ist für den ausschließlichen Einsatz professioneller Gastronormbehälter ausgelegt.

LEISTUNGSMERKMALE DES GERÄTS



BEDIENFELD



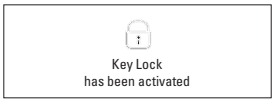
KINDERSICHERUNG

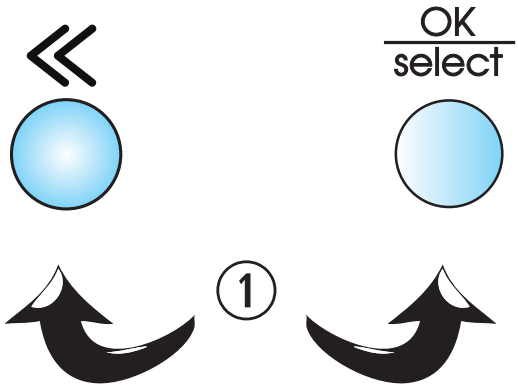
1 **Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ZURÜCK und OK und halten Sie sie so lange gedrückt, bis Sie 2 Pieptöne hören (3 Sekunden).**

Nutzen Sie diese Funktion, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät unbeaufsichtigt benutzen.
Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, sind alle Tasten gesperrt.

Bitte beachten: Diese Tasten funktionieren nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Eine Bestätigungsmeldung wird 3 Sekunden lang angezeigt, bevor die vorherige Anzeige wieder erscheint.
Die Kindersicherung wird auf dieselbe Weise deaktiviert, wie sie aktiviert wird.



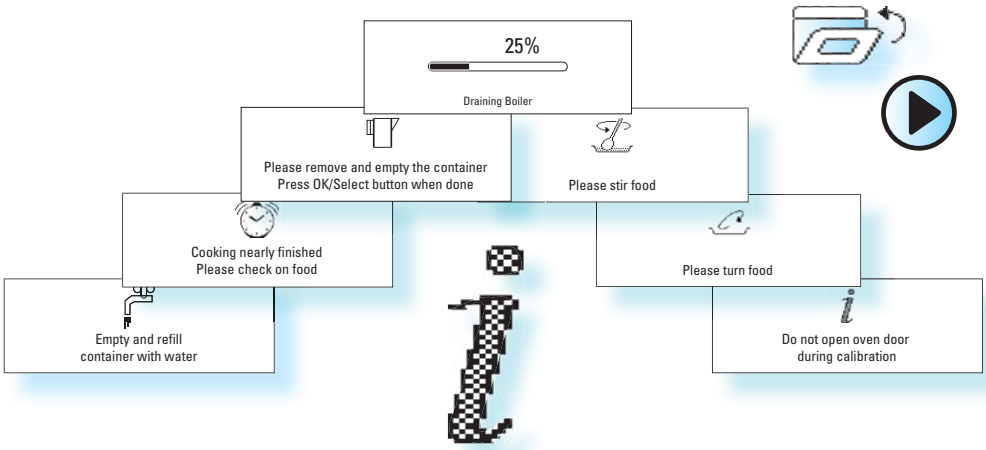


MELDUNGEN

Bei der Nutzung einiger Funktionen hält das Gerät evtl. an und fordert Sie auf, eine bestimmte Handlung durchzuführen, oder gibt einen Hinweis zur Benutzung eines Zubehörteils.

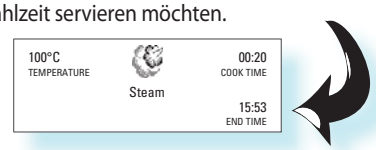
Wenn eine Meldung angezeigt wird:

- Öffnen Sie die Tür (wenn notwendig).
- Führen Sie den Vorgang aus (wenn notwendig).
- Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.



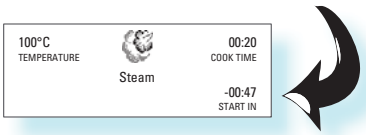
VERZÖGERTER START

Bei Verwendung einiger Funktionen ist die Startverzögerung verfügbar. Stellen Sie einfach die Einstellung „Garzeitende“ auf die Tageszeit ein, zu der Sie die fertige Mahlzeit servieren möchten.



Der Garvorgang beginnt X Min. vor dem “Ende der Garzeit” (X ist dabei die Anzahl an Minuten, auf die Sie die Garzeit eingestellt haben).

Wenn die Start-Taste gedrückt wird, schaltet die Garzeitende-Anzeige am Display um und zeigt die Restzeit bis zum Beginn des Garvorgangs an



Startverzögerung und Garen mit Lebensmittelsonde

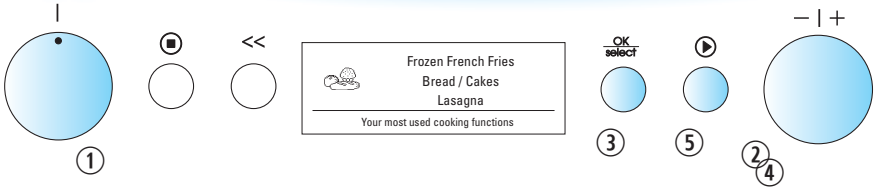
Für diese Art des Garens gelten auch die Informationen zur Startverzögerung, mit der Abweichung, dass anstatt der Garzeit die Temperatur der Lebensmittelsonde angezeigt wird.

Hinweis:

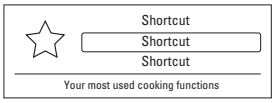
Die Funktion „Vorheizen“ ist nicht verfügbar, wenn die Startverzögerung verwendet wird.

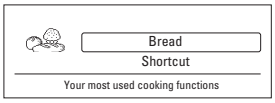
Bei verderblichen Lebensmitteln sorgsam sein. Sie dürfen nur gekühlt aufbewahrt werden.

SCHNELLAUSWAHL



1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Shortcut“ (Schnellauswahl) angezeigt wird .
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um Ihre bevorzugte Schnellauswahl zu treffen. Die am häufigsten genutzte Funktion wird vorausgewählt.
3. **Drücken Sie die OK-Taste,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. **Benutzen Sie den Einstellknopf/die OK-Taste,** um die gewünschten Anpassungen vorzunehmen.
5. **Drücken Sie die Start-Taste.**





Um die Benutzung zu vereinfachen, speichert das Gerät für Sie automatisch eine Liste Ihrer bevorzugt verwendeten Optionen.

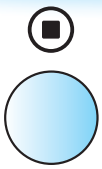
Am Anfang der Benutzung Ihres Geräts besteht die Liste aus 10 freien Positionen, die mit „Shortcut“ (Schnellauswahl) bezeichnet sind. Mit der Zeit wird das Gerät die Liste automatisch mit den von Ihnen am häufigsten genutzten Funktionen füllen.

Wenn Sie zum Schnellauswahl-Menü wechseln, wird die Funktion, die Sie am häufigsten genutzt haben, vorausgewählt und als Schnellauswahl Nr. 1 an erste Stelle gesetzt.

Hinweis: Die Reihenfolge der im Schnellauswahl-Menü angezeigten Funktionen ändert sich automatisch entsprechend Ihrer Benutzungsgewohnheiten.

EIN / AUS / PAUSE

Das Gerät wird mit der EIN/AUS-Taste ein-/ausgeschaltet oder in den Pause-Modus geschaltet.

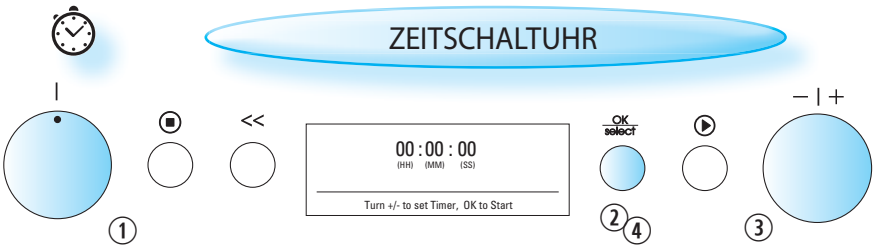


Bei eingeschaltetem Gerät funktionieren alle Tasten normal und die 24-Stunden-Anzeige wird nicht auf dem Display angezeigt.

Bei ausgeschaltetem Gerät reagiert mit einer Ausnahme keine der Tasten. Ausschließlich die OK-Taste funktioniert (siehe Zeitschaltuhr). Auf dem Display wird die 24-Stunden-Anzeige dargestellt.

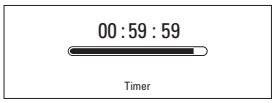
Hinweis: Das Verhalten des Geräts kann von der vorstehenden Beschreibung abweichen, je nachdem, ob die ÖKO-Funktion ein- oder ausgeschaltet ist (weitere Informationen finden Sie im Kapitel zur ÖKO-Funktion).
Für die Beschreibungen in dieser Bedienungsanleitung wird vorausgesetzt, dass das Gerät eingeschaltet ist.

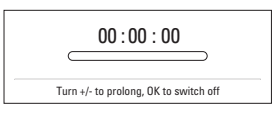
ZEITSCHALTUHR



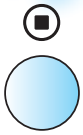
1. **Schalten Sie das Gerät aus,** indem Sie den Multifunktionsknopf auf Null stellen oder die AN-/AUS-Taste drücken
2. **Drücken Sie die OK-Taste .**
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um den Zeitmesser wie gewünscht einzustellen.
4. **Drücken Sie die OK-Taste,** um den Countdown der Zeitschaltuhr zu starten.

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Zeitmessung verschiedener Vorgänge benötigen, z. B. für die Wartezeit von Braten und beim Kochen auf einem Kochfeld.
Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet oder im Bereitschaftsmodus ist.



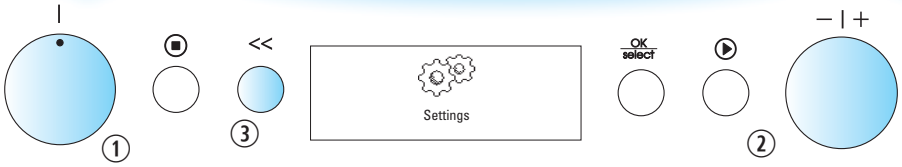


Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.



Durch Drücken der Stopp-Taste vor Ablauf der Zeitschaltuhr wird diese ausgeschaltet.

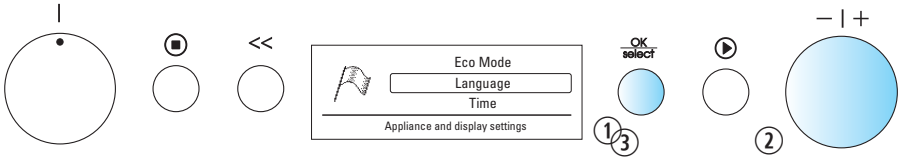
ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



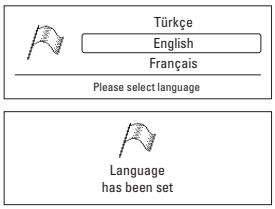
1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Settings“ (Einstellungen) angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.

Beim ersten Einschalten des Geräts werden Sie gebeten, die Sprache und die aktuelle Zeit einzustellen.
Nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und muss neu gestellt werden.
Ihr Gerät besitzt eine Reihe von Funktionen, die Sie beliebig einstellen können.

SPRACHE

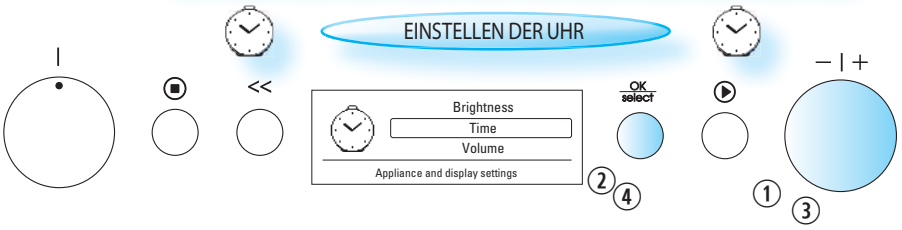


1. **Drücken Sie die OK-Taste .**
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um eine der verfügbaren Sprachen auszuwählen.
3. **Drücken Sie die OK-Taste erneut,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.



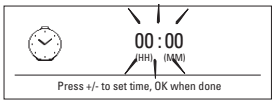
ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

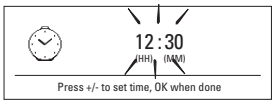
EINSTELLEN DER UHR



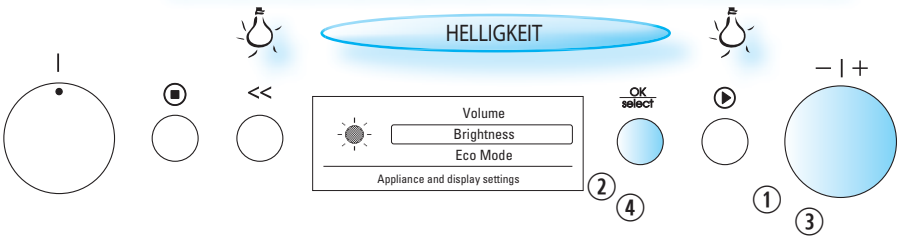
1. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis „Time“ (Zeit) angezeigt wird.
2. **Drücken Sie die OK-Taste** . (Die Ziffern blinken).
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die 24-Stunden-Uhr einzustellen.
4. **Drücken Sie die OK-Taste erneut,** um die Änderung zu bestätigen.

Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb.

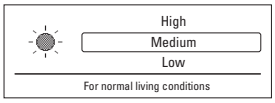




HELLIGKEIT

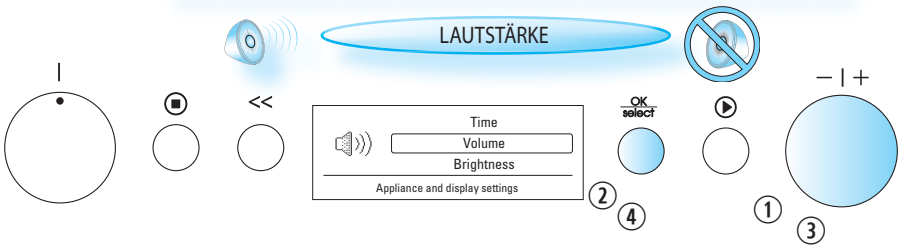


1. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis „Brightness“ (Helligkeit) angezeigt wird.
2. **Drücken Sie die OK-Taste** .
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Helligkeit entsprechend Ihrer Bedürfnisse einzustellen.
4. **Drücken Sie die OK-Taste erneut,** um Ihre Auswahl zu bestätigen.

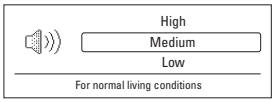


ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

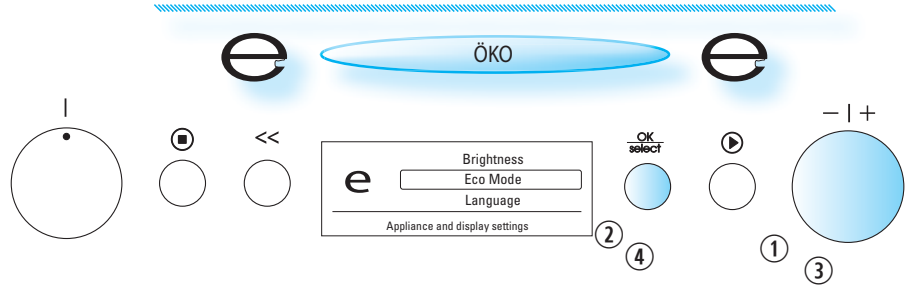
LAUTSTÄRKE



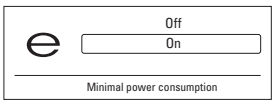
1. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis „Volume“ (Lautstärke) angezeigt wird.
2. **Drücken Sie die OK-Taste .**
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Lautstärke auf hoch, mittel, niedrig oder stumm einzustellen.
4. **Drücken Sie die OK-Taste erneut,** um die Änderung zu bestätigen.



ÖKO



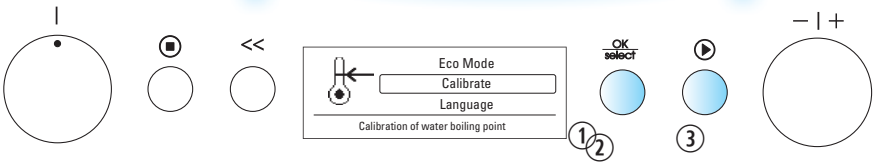
1. **Drehen Sie den Einstellknopf,** bis „Eco Mode“ (Öko-Modus) angezeigt wird.
2. **Drücken Sie die OK-Taste .**
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Einstellung „ECO“ (Öko) an- oder auszuschalten.
4. **Drücken Sie die OK-Taste erneut,** um die Änderung zu bestätigen.



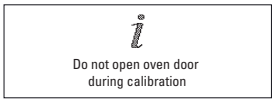
Wenn die ÖKO-Funktion eingeschaltet ist, wird die Anzeige nach einer gewissen Zeit automatisch dunkel gestellt, um Energie zu sparen. Sie leuchtet automatisch wieder auf, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird. **Bei der Einstellung OFF (Aus)** schaltet sich die Anzeige nicht aus, und die 24-Stunden-Uhr ist immer sichtbar.

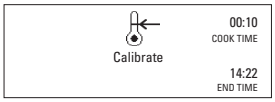
ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

KALIBRIEREN



1. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste** . Die Tür darf auf keinen Fall geöffnet werden, bis der Vorgang vollständig abgeschlossen ist.
2. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste.**
3. **Drücken Sie die Start-Taste.**





Vor der Verwendung dieser Funktion
muss der Wasserbehälter mit frischem Leitungswasser gefüllt werden.

Kalibrierung
Der Siedepunkt von Wasser ist abhängig vom Luftdruck. In höheren Lagen siedet Wasser bei niedrigeren Temperaturen.
Bei der Kalibrierung wird das Gerät automatisch auf die Druckverhältnisse des neuen Standorts eingestellt. Dabei wird mehr Dampf als üblich erzeugt; dies ist normal.

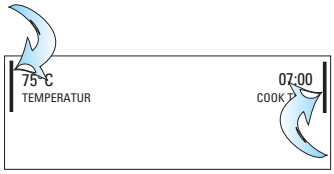
Nach der Kalibrierung
Lassen Sie das Gerät abkühlen und wischen Sie dann feuchte Bereiche trocken.
Neukalibrierung
Die Kalibrierung wird normalerweise einmal durchgeführt; eine Neukalibrierung ist nicht erforderlich, wenn das Gerät permanent in einem Haus montiert wird.
Wenn das Gerät jedoch in ein Wohnmobil oder in eine andere mobile Einrichtung eingebaut ist und diese(s) an einen anderen Ort verbracht wurde bzw. sich das Gerät aus anderem Grund an einem neuen Standort mit einer anderen Meereshöhe befindet, muss das Gerät vor dem Gebrauch neu kalibriert werden.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

WÄHREND DES GARENS

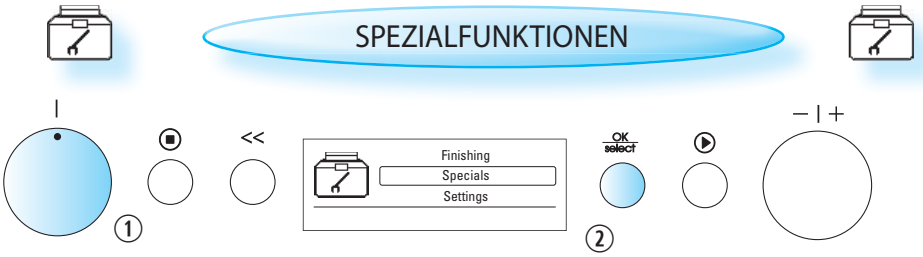
Während des Garvorgangs:
Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Start-Taste in 1-Minuten-Schritten verlängert werden. *Mit jedem Tastendruck* wird die Garzeit verlängert.

Durch Drehen des Einstellknopfes können Sie zwischen den Parametern wechseln und denjenigen auswählen, den Sie ändern möchten.



Durch Drücken der OK/Auswahl-Taste wählen Sie einen Parameter aus und ermöglichen dessen Einstellung (er blinkt auf). Drehen Sie den Einstellknopf, um Ihre Einstellung zu ändern.
Drücken Sie erneut die OK/Auswahl-Taste, um die Auswahl zu bestätigen. Das Gerät setzt den Betrieb automatisch mit der neuen Einstellung fort.
Durch Drücken der Zurück-Taste, können Sie direkt zum zuletzt geänderten Parameter zurückkehren.

SPEZIALFUNKTIONEN

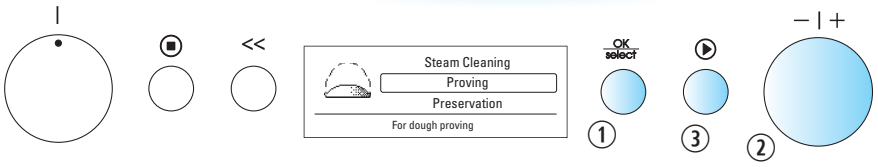


1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Specials“ (Spezialfunktionen) angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um eine der Spezialfunktionen auszuwählen. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel zur jeweiligen Spezialfunktion (z. B. das Gehenlassen von Teig).

SPEZIALFUNKTIONEN	
Funktion	Gebrauchsempfehlung:
GEHENLASSEN VON TEIG	**Wird verwendet,** um den Teig bei einer konstanten Temperatur von 40 °C gehen zu lassen
DAMPFREINIGEN	**Zum Spülen** des Geräts.
ENTKALKEN	**Zum Entkalken** des Dampferzeugers.
ENTLEEREN	**Zum manuellen Entleeren** des Dampferzeugers
DESINFEKTION	**Zum Desinfizieren** von Babyflaschen und Gläsern
JOGHURT	**Zum Herstellen von Joghurt**
KONSERVIEREN	**Zum Konservieren** von Früchten und Gemüse

SPEZIALFUNKTIONEN

GEHENLASSEN VON TEIG



1. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste .**
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
3. **Drücken Sie die Start-Taste**

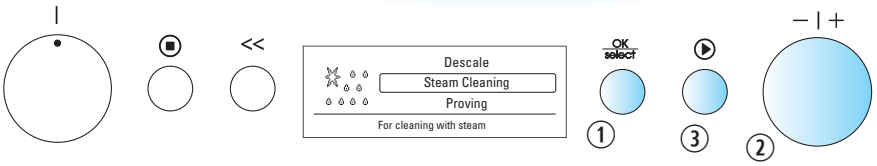
Die Funktion „Proving" (Gehen lassen) dient dazu, Teig viel schneller als bei Raumtemperatur gehen zu lassen.

1. Gehen lassen
Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig auf den Tropfeinsatz auf Stufe 1 oder 2. Decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab.
Die Gehzeit kann auf diese Weise um ⅓ verkürzt werden.

Eine Verkürzung der Gehzeit wird empfohlen, weil die Umgebungstemperatur innerhalb des Geräts besser geeignet ist als die Raumtemperatur außerhalb. Der Gehvorgang muss im Vergleich zur herkömmlichen Vorgehensweise daher vorzeitig abgebrochen werden. Ansonsten wird der Gehvorgang fortgesetzt, was dazu führt, dass der Teig zu stark aufgeht.

SPEZIALFUNKTIONEN

DAMPFREINIGEN



1. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste .**
2. **Befolgen Sie** die Anweisungen auf dem Display.
3. **Drücken Sie die Start-Taste**

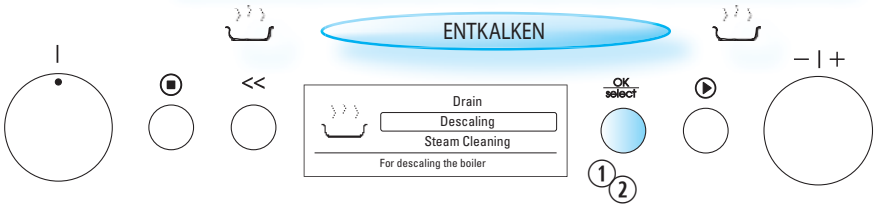
Die Dampfreinigungsfunktion dient zum Aufweichen fester Verschmutzungen und zum Erleichtern der Reinigung.

Verwenden Sie sie regelmässig, um die Ablagerung von Salz und säurehaltigen Lebensmitteln zu vermeiden, die Stahl angreifen können. Bei Vernachlässigung der Sauberkeit kann sich Rost bilden.

Wischen Sie das Gerät nach dem Reinigen trocken.

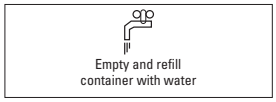
SPEZIALFUNKTIONEN

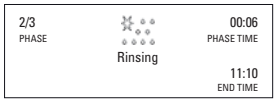
ENTKALKEN



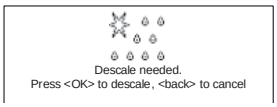
1. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste .** (Das Gerät wird nun für die Entkalkung vorbereitet.)

2. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** nachdem Sie den Wasserbehälter mit dem Entkalker eingesetzt haben. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display. Der Vorgang darf bis zum Abschluss nicht unterbrochen werden.

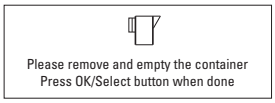




Das Gerät verfügt über ein System , das anzeigt, wann eine Entkalkung des Geräts erforderlich ist. Führen Sie eine Entkalkung durch, wenn auf dem Display die Meldung „Descale needed" (Entkalkung nötig) angezeigt wird. Vor der Entkalkung stellen Sie sicher, dass ausreichend Entkalkungsflüssigkeit vorhanden ist. Wir empfehlen den Entkalker „Wpro active'clean", der für Kaffee- und Espressomaschinen sowie für Wasserkessel vorgesehen ist.



Die Entkalkung dauert etwa eine halbe Stunde, währenddessen keine Garfunktion aufgerufen werden kann. Nach Abschluss des Vorgangs wird die Meldung „Please remove..." (Abnehmen...) angezeigt.



Nach dem Entleeren des Wasserbehälters sollten im System keine Rückstände mehr vorhanden sein; das Gerät ist nun vollständig entkalkt und kann sicher verwendet werden.

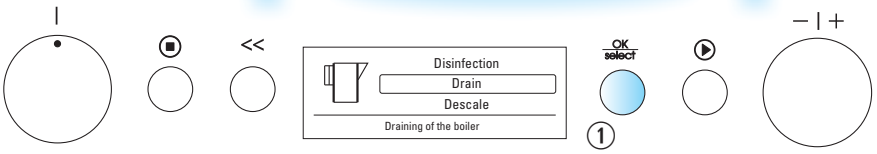
Hinweis: Wurde eine Entkalkung einmal begonnen, muss sie immer abgeschlossen werden.

Entkalkermenge

Mischen Sie den gesamten Inhalt einer Flasche (250 ml) „Wpro active'clean" Entkalker mit 1 Liter Wasser. Wenn kein „Wpro active'clean" Entkalker vorhanden ist, verwenden Sie weißen Essig.

SPEZIALFUNKTIONEN

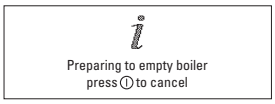
ENTLEEREN

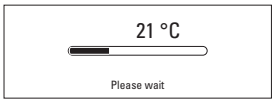


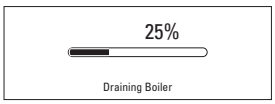
1 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE .**

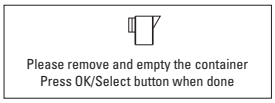
DER DAMPFERZEUGER kann manuell entleert werden, um sicherzustellen, dass über einen bestimmten Zeitraum keine Wasserrückstände vorhanden sind.

WENN DIE TEMPERATUR im Dampferzeuger zu hoch ist, wird der Entleerungsvorgang im Gerät erst dann gestartet, wenn die Temperatur auf unter 60 °C gesunken ist. Sobald die Temperatur ausreichend gesunken ist, beginnt der Vorgang automatisch.



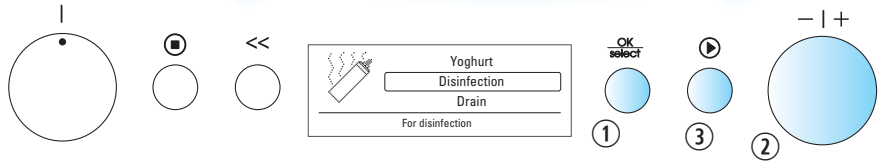






SPEZIALFUNKTIONEN

DESINFEKTION



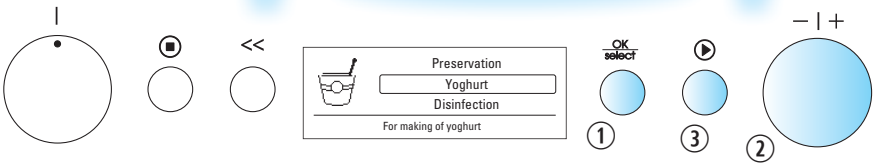
1. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste .**
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
3. **Drücken Sie die Start-Taste .**

Zum Desinfizieren von Babyflaschen und anderen Gegenständen wie Einmachgläsern.
Vergewissern Sie sich , dass die Gegenstände, die desinfiziert werden sollen, hitzebeständig sind und Temperaturen von 100 °C aushalten.

Stellen Sie den Tropfeinsatz auf Stufe 1. Stellen Sie die Gegenstände in einem ausreichenden Abstand darauf, so dass der Dampf von allen Seiten ungehindert einwirken kann.
Alle Gegenstände müssen soweit wie möglich zerlegt werden, damit der Dampf von allen Seiten einwirken kann.
Trocknen Sie alle Teil gründlich , bevor Sie diese wieder zusammensetzen.
Hinweis:
Für gute Ergebnisse sind mindestens 20 Minuten erforderlich; dies entspricht der Voreinstellung. Kürzere Zeiten können nicht eingestellt werden.
Die maximale Zeit beträgt 1½ Stunden.

SPEZIALFUNKTIONEN

JOGHURT



1. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste .**
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Garzeit einzustellen.
3. **Drücken Sie die Start-Taste .**

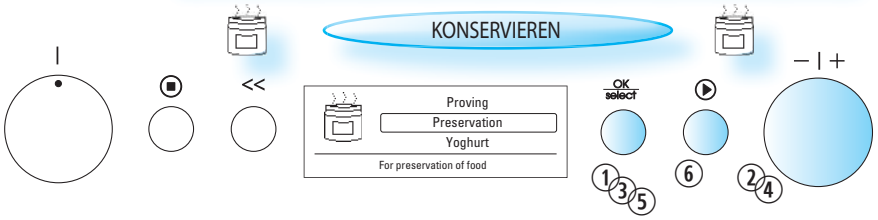
Zum Herstellen von Joghurt.. Wenn Sie nicht pasteurisierte Milch verwenden, müssen Sie diese bis auf 90 °C erhitzen und dann auf unter 49 °C abkühlen lassen (die Temperatur darf 32 °C nicht unterschreiten, 43 °C ist optimal). Ansonsten verfestigt sich der Joghurt nicht.

Geben Sie etwa 100 g bereits vorhandenen Joghurt mit lebenden Kulturen, der auf Raumtemperatur gebracht wurde, in 1 Liter Vollmilch. (Milch und Joghurt müssen den gleichen prozentualen Fettgehalt haben).
Geben Sie die Mischung in (6 bis 7) Portionsgläser aus Glas. Verschließen Sie jedes Glas fest mit einem Deckel oder mit einer hitzebeständigen Klarsichtfolie. Es können auch spezielle Joghurtgläser verwendet werden.
Stellen Sie die Gläser in den Dampfeinsatz im Mikrowellengerät.
Stellen Sie die Zeit auf 5 Stunden ein. (Die Temperatur ist werkseitig auf 40 °C voreingestellt).
Lassen Sie den Joghurt abkühlen und stellen Sie ihn dann vor dem Verzehr für mehrere Stunden in den Kühlschrank. Er ist für 1 bis 2 Wochen haltbar. Sie können innerhalb von 5 bis 7 Tagen einen Teil davon (etwa 100 g) als Ausgangsmaterial für die Herstellung einer neuen Charge Joghurt verwenden.

Hinweis: Alle Küchengeräte und Gläser müssen beim Herstellen von Joghurt sehr sauber sein, damit keine ungewollten Bakterienkulturen in den Prozess gelangen. Daher empfehlen wir, die Behälter usw. vor dem Gebrauch mit der Funktion "DISINFECTION" (Desinfizieren) zu desinfizieren.

SPEZIALFUNKTIONEN

KONSERVIEREN



1. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste .**
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.

3. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
5. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 2 und 5).
6. **Drücken Sie die Start-Taste .**

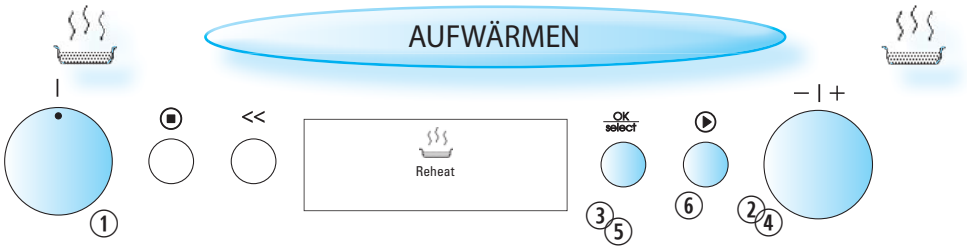
Setzen Sie den Tropfeinsatz auf Stufe 2 und stellen Sie die vorbereiteten Gläser hinein.
Verwenden Sie nur Früchte und Gemüse hoher Qualität.
Die Gläser können mit der Desinfektionsfunktion gereinigt werden.
Öffnen Sie nach Ablauf der Konservierzeit die Tür, aber lassen Sie die Gläser im Mikrowellengerät, bis sie Raumtemperatur erreicht haben.

KONSERVIEREN			
Lebensmittel	Menge	Zeit	Tipps
Gemüse	**1-Liter-Glas**	**40 - 120 Min.**	**Das Gemüse vorkochen** und die Gläser wie für Früchte beschrieben befüllen. Salzwasser darüber geben.
	½-Liter-Glas	**25 - 105 Min.**	
Früchte	**1-Liter-Glas**	**30 - 50 Min.**	**Reife Früchte** müssen nicht vorgekocht werden. Harte Früchte müssen etwas vorgekocht werden. **Die Gläser befüllen** , aber oben einen Freiraum von etwa 2 cm lassen. Sirup über die Früchte giessen.
	½-Liter-Glas	**15 - 35 Min.**	

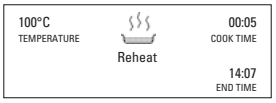
1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis Finishing (Fertiggaren) angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
3. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
5. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 2 und 4).
6. **Drücken Sie die Start-Taste .**

Verwenden Sie diese Funktion zum Aufwärmen und Fertiggaren von Fertiggerichten, wie Braten, Fisch und Gratins.

Legen Sie die Speise zum Fertiggaren in den Dampfeinsatz auf Stufe 3 und positionieren Sie den Tropfeinsatz darunter. Stellen Sie die Temperatur gemäß der gewünschten Endtemperatur der Speise ein.

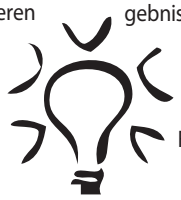


1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Reheating“ (Aufwärmen) angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
3. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
5. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 2 und 4).
6. **Drücken Sie die Start-Taste** .

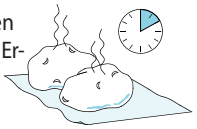


Diese Funktion dient zum Aufwärmen von 1 bis 2 Portionen einer gekühlten oder zimmertemperierten Speise.

Wenn eine Speise im Kühlschrank aufbewahrt wurde oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben wird, ordnen Sie die dickeren, dichteren Teile an der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teile in der Mitte des Tellers an.



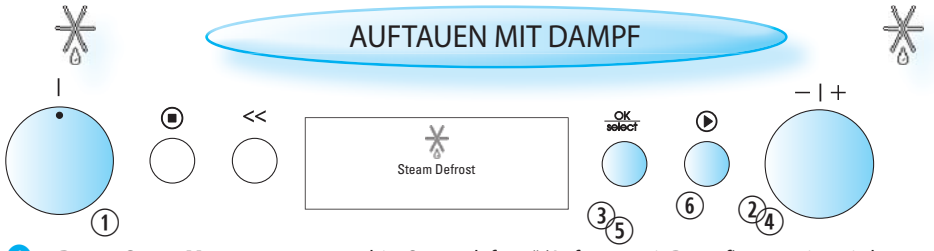
Eine Stehzeit von einigen Minuten führt immer zu einem besseren Ergebnis.



Decken Sie die Speisen immer ab, wenn Sie diese Funktion benutzen.

Gekühlte Speise	Portionen	Aufwärmzeit	Temperatur	Tipps
TELLER	1 - 2	**18 - 25 Min.**	**100°C**	**Legen Sie die Speise abgedeckt** mit einem Deckel oder Frischhaltefolie in den Dampfeinsatz auf Stufe 3. **Positionieren Sie den Tropfeinsatz** zum Auffangen des Wassers darunter.
SUPPE		**20 - 25 Min.**		
GEMÜSE		**20 - 25 Min.**		
REIS UND NUDELN		**15 - 20 Min.**		
KARTOFFELSTÜCKE		**20 - 25 Min.**		
FLEISCH IN SCHEIBEN		**15 - 20 Min.**		
FLEISCH IN SAUCE		**25 - 30 Min.**		
FISCHFILETS		**10 - 15 Min.**		

AUFTAUEN MIT DAMPF

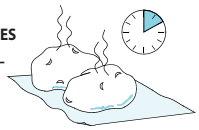


1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Steam defrost“ (Auftauen mit Dampf) angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
3. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen.
4. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
5. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 2 und 4).
6. **Drücken Sie die Start-Taste** .

Diese Funktion dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Früchten.

Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

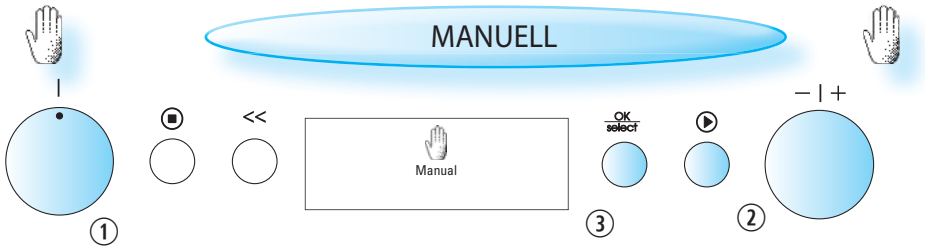


Legen Sie Brot mit Frischhaltefolie in das Gerät, um zu verhindern, dass es aufweicht.
Legen Sie Speisen wie Fleisch und Fisch ohne Verpackung/Frischhaltefolie in den Dampfeinsatz auf Stufe 3. Positionieren Sie den Tropfeinsatz darunter auf Stufe 1, um das beim Auftauen freigesetzte Wasser aufzufangen.

Ordnen Sie die Speise nach der Hälfte des Auftauvorgangs neu an und sondern Sie bereits aufgetaute Teile etwas ab.

AUFTAUEN MIT DAMPF

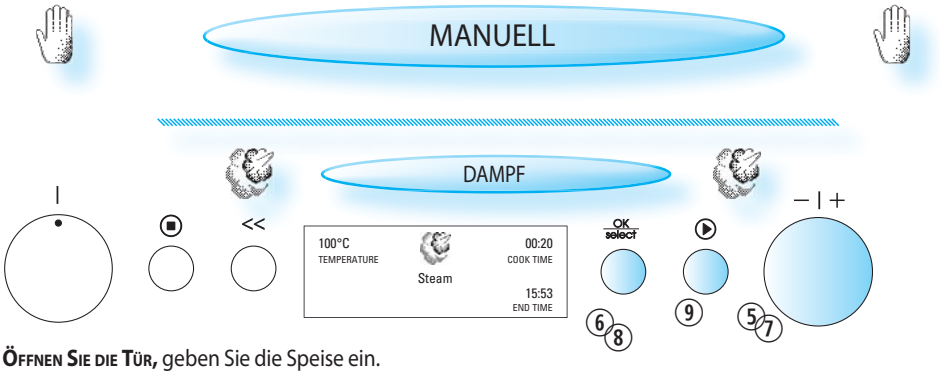
Lebensmittel		Gewicht	Auftauzeit	Stehzeit	Temperatur
FLEISCH	Hack	500 g	25 - 30 Min.	30 - 35 Min.	60°C
	Geschn.			20 - 25 Min.	
	Bratwurst	450 g	10 - 15 Min.	10 - 15 Min.	
GEFLÜGEL	Ganz	1000 g	60 - 70 Min.	40 - 50 Min.	
	Filets	500 g	25 - 30 Min.	20 - 25 Min.	
	Beine		30 - 35 Min.	25 - 30 Min.	
FISCH	Ganz	600 g	30 - 40 Min.	25 - 30 Min.	
	Filets	300 g	10 - 15 Min.	10 - 15 Min.	
	Block	400 g	20 - 25 Min.	20 - 25 Min.	
GEMÜSE	Block	300 g	25 - 30 Min.	20 - 25 Min.	
	Stücke	400 g	10 - 15 Min.	5 - 10 Min.	
BROT	Laib	500 g	15 - 20 Min.	25 - 30 Min.	
	Scheiben	250 g	8 - 12 Min.	5 - 10 Min.	
	Süsse und herzhafte Brötchen		10 - 12 Min.	5 - 10 Min.	
	Kuchen	400 g	8 - 10 Min.	15 - 20 Min.	
FRÜCHTE	Gemischt	400 g	10 - 15 Min.	5 - 10 Min.	
	Beeren	250 g	5 - 8 Min.	3 - 5 Min.	



Zum Aufrufen einer manuellen Funktion befolgen Sie diese Anweisungen.

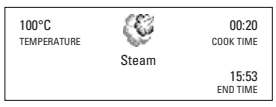
1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis "Manual" (Manuell) angezeigt wird.
2. **Wählen Sie eine dieser Funktionen** mit dem Einstellknopf aus.
3. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen.
4. **Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel zur jeweiligen Funktion.**

MANUELLE FUNKTIONEN	
Funktion	Gebrauchsempfehlung:
DAMPF	**Zum Garen** mit Dampf
HEISSLUFT + DAMPF	**Zum Garen** von Geflügel, Braten, Fleisch und Backfisch
HEISSLUFT	**Zum Garen** von Teigwaren und Kuchen

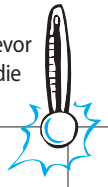


Öffnen Sie die Tür, geben Sie die Speise ein.

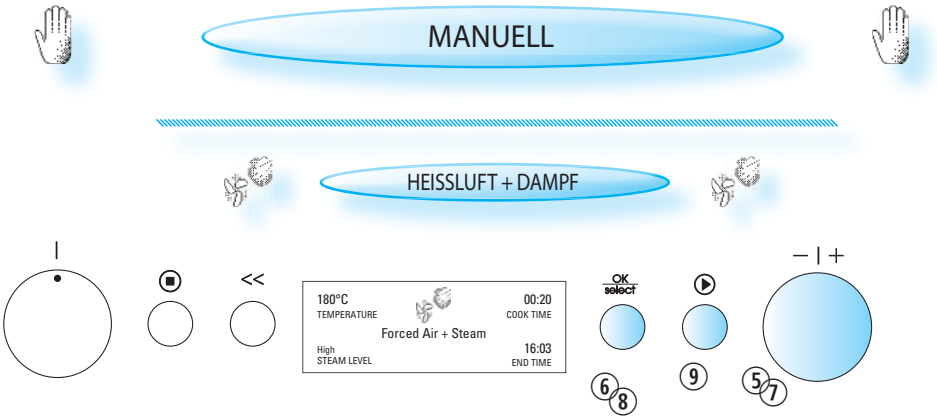
1. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
2. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen.
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
4. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 1 bis 4).
5. **Drücken Sie die Start-Taste** .



Diese Funktion eignet sich für Speisen wie Gemüse, Fisch, Saftfrüchte und zum Blanchieren.
Lassen Sie das Mikrowellengerät bis auf unter 100 °C abkühlen, bevor Sie diese Funktion verwenden. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie die Speise abkühlen.



Lebensmittel		Ofentemperatur in °C	Zeit	Zubehör	Tipps
ROTE BEETE	**Klein**	**100°C**	**50 - 60 Min.**	**Dampfeinsatz** auf Stufe 3, Tropfeinsatz auf Stufe 1	
ROTKOHL	**Geschn.**		**30 - 35 Min.**		
WEISSKOHL			**25 - 30 Min.**		
WEISSE BOHNEN	**Eingew.**		**75 - 90 Min.**	**Tropfeinsatz** auf Stufe 3	**Doppelte Menge** an Wasser zugeben
FISCHTERRINE		**75 - 80°C**	**60 - 90 Min.**	**Dampfeinsatz** auf Stufe 3	**Mit Deckel** oder hitzebeständiger Kunststofffolie abdecken
GEBACKENE EIER		**90°C**	**20 - 25 Min.**	**Tropfeinsatz** auf Stufe 3	
NOCKEN		**90 - 100°C**	**10 - 15 Min.**	**Dampfeinsatz** auf Stufe 3 Tropfeinsatz auf Stufe 1	
Legen Sie die Speise immer ohne Verpackung/ Frischhaltefolie in das Gerät, wenn nicht anderweitig angegeben.			**Die Garzeiten** gehen von einem Gerät auf Raumtemperatur aus.		



Öffnen Sie die Tür, geben Sie die Speise ein.

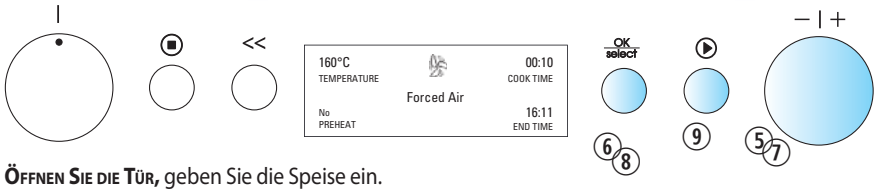
1. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
2. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen.
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
4. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 1 bis 4).
5. **Drücken Sie die Start-Taste** .

Nutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Bratenfleisch, Geflügel und Ofenkartoffeln, tiefgefrorenen Fertiggerichten, Rührkuchen, Pasteten, Fisch und Desserts.

Lebensmittel	Dampf-stufe	Ofentemperatur in °C	Zeit	Zubehör	Tipps
RIPPCHEN	**Niedrig**	**160 - 170°C**	**80 - 90 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2 **Tropfeinsatz auf Stufe 1**	**Zuerst Knochenseite** nach oben, nach 30 Minuten umdrehen
PUTENBRUST, OHNE KNOCHEN 1-1½KG	**Mittel**	**200 - 210°C**	**50 - 60 Min.**		**Temperatur in der Mitte** sollte 72 °C erreichen
FISCHGRATIN	**Niedrig**	**190 - 200°C**	**15 - 25 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2	
GEMÜSEGRATIN	**Mittelhoch - Hoch**	**200 - 210°C**	**20 - 30 Min.**		
BROT	**Niedrig - Mittel**	**180 - 190°C**	**35 - 40 Min.**	**Backeinsatz** auf Stufe 2	
Garzeiten gehen von einem vorgeheizten Gerät aus. (Verwenden Sie zum Vorheizen den Heißluftbetrieb.)					

MANUELL

HEISSLUFT



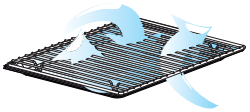
Öffnen Sie die Tür, geben Sie die Speise ein.

1. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
2. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen.
3. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
4. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 1 bis 4).
5. **Drücken Sie die Start-Taste .**

Nutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Schaumgebäck, Gebäck, Rühr- und Biskuitkuchen, Soufflés, Geflügel und Braten.

Legen Sie das Gargut immer auf den Ofenrost, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.

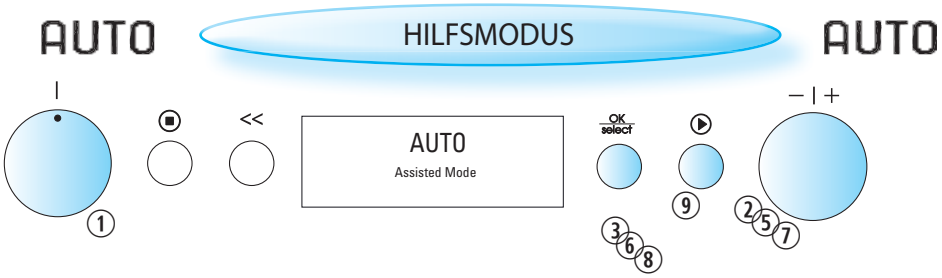
Verwenden Sie zum Backen von Kleinbackwaren, z. B. Plätzchen oder Brötchen den Tropfeinsatz.



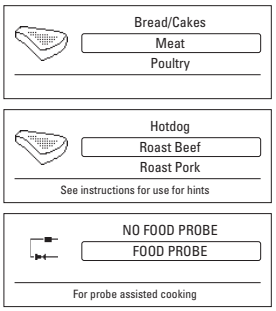
MANUELL

HEISSLUFT

LEBENSMITTEL	OFENTEMPERATUR IN °C	ZEIT	ZUBEHÖR	TIPPS
BISKUITROLLE	**230°C**	**7 - 8 MIN.**	**BACKEINSATZ** auf Stufe 2	
PLÄTZCHEN	**165 - 175°C**	**12 - 15 MIN.**		
BRANDTEIG	**190 - 200°C**	**25 - 30 MIN.**		**SICHERSTELLEN,** dass das Gerät trocken ist
KEKSGEBÄCK	**160°C**	**35 - 40 MIN.**	**OFENROST** auf Stufe 2	
QUICHE	**180 - 190°C**			
BLÄTTERTEIG		**15 - 20 MIN.**	**BACKEINSATZ** auf Stufe 2	
TIEFGEKÜHLTE HÄHNCHENFLÜGEL (ZUM AUFWÄRMEN)	**190 - 200°C**	**15 - 18 MIN.**		**DEN EINSATZ** mit Backpapier abdecken.
GANZES HÄHNCHEN (GEBRATEN)	**200 °C**	**50 - 60 MIN.**	**OFENROST** auf Stufe 2, Back-/ Tropfeinsatz auf Stufe 1	**WÜRZEN** und mit der Brust nach oben auf den Ofenrost legen. Sicherstellen, dass das Fleisch gut durchgegart ist. Dazu an der dicksten Stelle mit einem Zahnstocher in das Fleisch stechen. Der Bratensaft muss farblos sein.
RINDERBRATEN	**140 - 150°C**	**40 - 60 MIN.**		**DEN BRATEN** würzen und bei Bedarf ein Fleischthermometer einstechen. Den Braten auf den Ofenrost legen.
GARZEITEN gehen von einem vorgeheizten Gerät aus.				

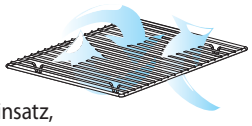


1. **Drehen Sie den Multifunktionsknopf,** bis „Assisted Mode“ (Hilfsmodus) angezeigt wird.
2. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Lebensmittelklasse auszuwählen
3. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Lebensmittel auszuwählen.
4. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen.
5. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um auszuwählen, ob mit Lebensmittelsonde oder ohne Lebensmittelsonde gegart werden soll.

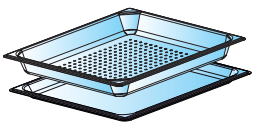


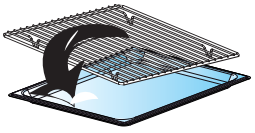
Öffnen Sie die Tür, geben Sie die Speise ein.

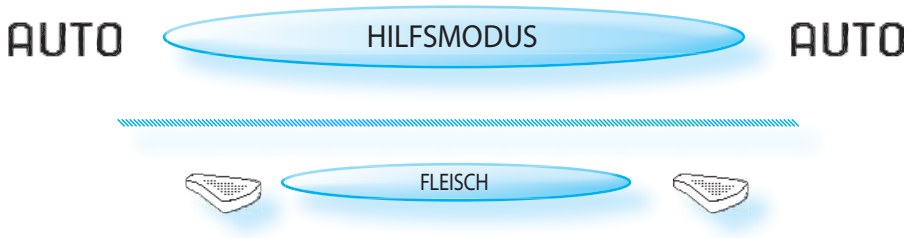
6. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
7. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen.
8. **Drehen Sie den Einstellknopf,** um die Einstellung zu ändern.
9. **Drücken Sie die OK/Auswahl-Taste,** um zu bestätigen. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 7 bis 10).
10. **Drücken Sie die Start-Taste .**



Legen Sie das Gargut immer auf den Ofenrost, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.
Positionieren Sie den Tropfeinsatz unter dem Ofenrost oder Dampfeinsatz, um Tropfwasser, Fett und Säfte aufzufangen.







Diese Funktion eignet sich zum Garen von Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

Lebensmittel			Zeit / Sonde °C	Zubehör	Tipps
FLEISCH	**Rösten**	**Rindfleisch**	**40 - 60 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2, Back-/ Tropfeinsatz auf Stufe 1	**Den Braten** würzen und bei Bedarf ein Fleischthermometer einstechen. Den Braten auf den Ofenrost legen.
		Schwein	**60 - 80 Min.**		
		Lamm	**1 - 1½ Stunde**		
		Kalb	**50 - 70 Min.**		
	(Gedünstet)	**Hotdog**	**10 - 15 Min.**	**Dampfeinsatz** auf Stufe 3, Back-/Tropfeinsatz auf Stufe 1	**In einer Schicht** in den Dampfeinsatz legen.
	Hackbraten		**35 - 45 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2	**Hackbratenmischung** gemäss Lieblingsrezept zubereiten und einen Laib daraus formen. Das hitzebeständige Geschirr auf den Ofenrost stellen.

AUTO HILFSMODUS AUTO

GEFLÜGEL

Diese Funktion eignet sich zum Garen von Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

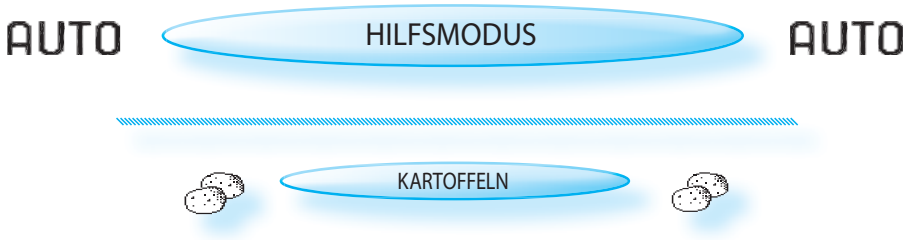
Lebensmittel			Zeit	Zubehör	Tipps
GEFLÜGEL	**Hähnchen**	**Filets (gedünstet)**	**25 - 30 Min.**	**Dampfeinsatz** auf Stufe 3, Back-/Tropfeinsatz auf Stufe 1	**Die Filets** würzen.
		Stücke (gebraten)	**25 - 30 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 3, Back-/Tropfeinsatz auf Stufe 1	**Würzen** und mit der Haut nach oben auf den Ofenrost legen.
		Ganz (gebraten)	**50 - 60 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2, Back-/Tropfeinsatz auf Stufe 1	**Würzen** und mit der Brust nach oben auf den Ofenrost legen. Sicherstellen, dass das Fleisch gut durchgegart ist. Dazu an der dicksten Stelle mit einem Zahnstocher in das Fleisch stechen. Der Bratensaft muss farblos sein.
	Ente	**Ganz (gebraten)**	**1 - 1½ Stunde**		**Würzen** und mit der Brust nach oben auf den Ofenrost legen.

AUTO HILFSMODUS AUTO

FISCH / SCHALENTIERE

Diese Funktion eignet sich zum Garen von Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

Lebensmittel			Zeit	Zubehör	Tipps
FISCH	**Ganzer Fisch**	**Gebacken**	**25 - 40 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2	**Die Haut einritzen** und den Fisch in ein hitzebeständiges Gefäss geben. Würzen und mit Butter oder Ei bestreichen. Evtl. Brotkrümel darüber streuen.
		Gedünstet	**35 - 55 Min.**	**Dampfeinsatz** auf Stufe 3 Back-/Tropfeinsatz auf Stufe 1	**Den Fisch** würzen und bei Bedarf mit Kräutern füllen.
	Filets		**12 - 18 Min.**		**Die Filets** würzen
	Koteletts	**Dampf**	**15 - 20 Min.**		**Die Koteletts** würzen
	Gratiniert	**(Tiefgekühlt)**	**35 - 45 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2	**Die Speise** in ein hitzebeständiges Gefäss geben und auf den Ofenrost stellen.
SCHALENTIERE	**Muscheln**	**Gedünstet**	**8 - 12 Min.**	**Dampfeinsatz** auf Stufe 3 Back-/Tropfeinsatz auf Stufe 1	**Auf dem Dampfeinsatz** eine gleichmässige Schicht bilden
	Garnelen				



Diese Funktion eignet sich zum Garen von Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

Lebensmittel			Garzeit	Zubehör	Tipps
KARTOFFELN	**Gekocht**	**Ganz**	**30 - 40 Min.**	**Dampfeinsatz** auf Stufe 3 Back-/Tropfeinsatz auf Stufe 1	**Kartoffeln** ähnlicher Grösse verwenden.
		Stücke	**20 - 30 Min.**		**In gleichmässige Stücke** schneiden.
	Gebacken	**Stücke**	**45 - 55 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2	**In ein hitzebeständiges Gefäss** geben oder direkt auf den Ofenrost stellen.
	Gratiniert		**40 - 50 Min.**		**Die rohen Kartoffeln** in Scheiben schneiden und diese mit Zwiebeln aufschichten. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und Sahne darüber giessen. Käse darüber streuen.
	(Tiefgekühlt)	**Pommes Frittes**	**15 - 25 Min.**	**Back-/Tropfeinsatz** auf Stufe 2	**Die Speise** in das vorgeheizte Gerät stellen. Bei Aufforderung rühren. Nach dem Garen Salz darüber streuen.
	Kartoffelspalten		**30 - 40 Min.**		**Schälen Sie die Kartoffeln** und schneiden Sie sie in Spalten Würzen und mit Öl beträufeln. Die Speise in das vorgeheizte Gerät stellen. Bei Aufforderung rühren.

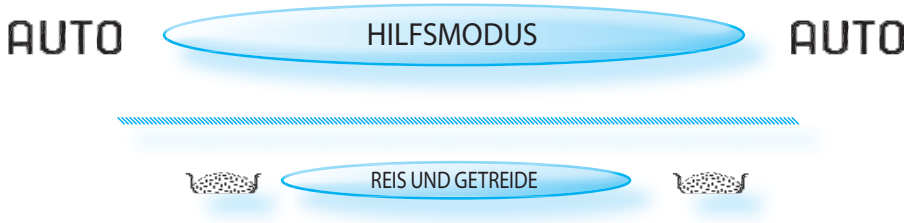
AUTO HILFSMODUS AUTO

GEMÜSE

Diese Funktion eignet sich zum Garen von Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

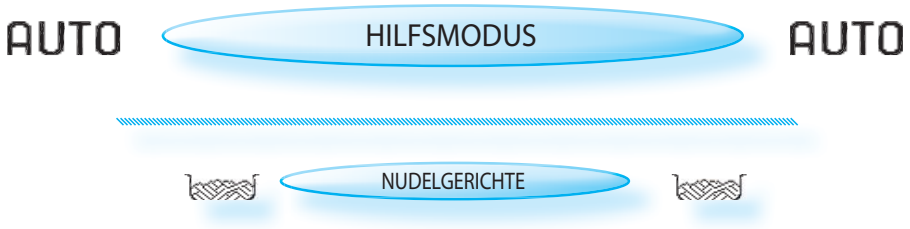
Lebensmittel			Garzeit	Zubehör	Tipps
GEMÜSE	**Tiefgekühlt**	**Gemüse**	**12 - 20 Min.**	**Dampfeinsatz** auf Stufe 3 Back-/Tropfeinsatz auf Stufe 1	**Das Gemüse in den Dampfeinsatz legen.** Eine gleichmässige Schicht bilden.
	Möhren		**20 - 30 Min.**		**Die Möhren in gleichmässige Stücke schneiden**
	Spargel		**20 - 30 Min.**		
	Artischocken		**40 - 55 Min.**		
	Gedünstet	**Grüne Bohnen**	**20 - 30 Min.**		
		Brokkoli	**15 - 25 Min.**		**In Stücke** zerlegen
		Blumenkohl	**20 - 30 Min.**		
		Rosen kohl	**20 - 35 Min.**		
	Tiefgekühlt	**Gratiniert**	**20 - 30 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2	**Darauf achten**, dass die Speise in einen hitzebeständigen Behälter gegeben wird.

Lebensmittel			Garzeit	Zubehör	Tipps
GEMÜSE	**Gedünstet**	**Paprika**	**8 - 12 Min.**	**Dampfeinsatz** auf Stufe 3 Tropfeinsatz auf Stufe 1	**In Stücke** zerlegen
		Kürbis	**5 - 10 Min.**		**In Scheiben** schneiden
		Mais-kolben	**20 - 30 Min.**		
	Gefüllt	**Tomaten**	**30 - 35 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2	**Von gekochtem Schinken** , Hackfleisch, Jakobsmuscheln, Knoblauch und Gewürzen eine Füllung zubereiten. Die Oberseite der Tomaten abschneiden und Samen und Mark entfernen. Die Tomaten von Innen salzen und diese umdrehen, damit die Flüssigkeit abläuft. Das Mark klein schneiden und dieses zur Füllung zugeben. Die Tomaten füllen und das abgeschnittene Oberteil darauf legen. Die Tomaten in ein hitzebeständiges Gefäss geben und etwas Öl darüber träufeln.
		Paprika	**35 - 40 Min.**		**Die Paprikaschoten** waagerecht in Hälften schneiden und den Kern und Samen entfernen. Hackfleisch, Zwiebeln, Ei, Paniermehl, Wasser oder Milch und Gewürze vermischen. Die Paprikaschoten füllen und in ein hitzebeständiges Gefäss geben. Etwas Paniermehl darüber streuen und etwas Butter darauf geben.
		Kürbis	**20 - 30 Min.**		**Den Kürbis** der Länge nach in Hälften schneiden und die Samen aushöhlen. Pilze und Lauch anbraten und zerkleinerte Tomaten und etwas Crème fraîche darunter mischen. (oder Ajvar Relish darunter mischen). Die Mischung würzen. Den Kürbis füllen und Käse darüber streuen.
		Auberginen	**35 - 40 Min.**		**Auberginen** der Länge nach in Hälften schneiden und das meiste des Fruchtfleisches entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und den Pilzen anbraten. Hackfleisch, zerdrückte Tomaten, Kräuter und Gewürze zugeben und die Mischung köcheln lassen. Auberginen in ein hitzebeständiges Gefäss geben und mit der Mischung füllen. Käse darüber streuen.



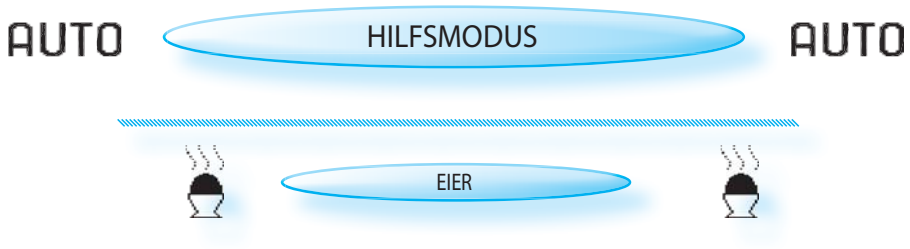
Diese Funktion eignet sich zum Garen von Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

Lebensmittel		Garzeit	Zubehör	Tipps
Reis	**Braun**	**20 - 60 Min.**	**Back-/Tropfeinsatz** auf Stufe 3	**Reis und Wasser** im Einsatz im Verhältnis von 300 ml Reis zu 500 ml Wasser mischen
	Basmati	**25 - 30 Min.**		**300 ml Reis** und 450 ml Wasser mischen
	Weiss - Langkorn	**35 - 40 Min.**		**300 ml Reis** und 450 ml Wasser mischen
Getreide	**Bulgur**	**10 - 40 Min.**		**300 ml Getreide** und 600 ml Wasser mischen
	Couscous	**10 - 15 Min.**		**300 ml Getreide** und 300 ml Wasser mischen



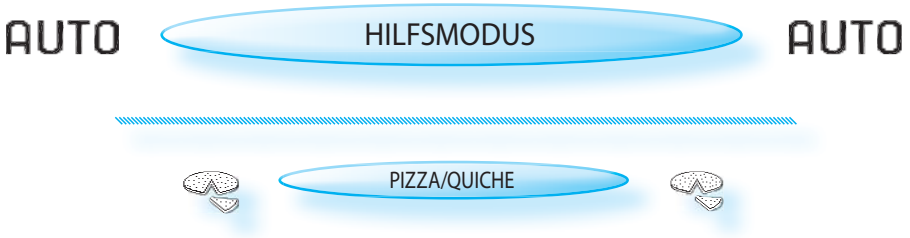
Diese Funktion eignet sich zum Garen von Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

Lebensmittel			Garzeit	Zubehör	Tipps
NUDELGERICHTE	**Lasagne**	**Selbst gemacht**	**25 - 35 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2	**Bereiten Sie** Ihre Lieblingslasagne zu oder verwenden Sie das Rezept auf der Lasagnepackung Das hitzebeständige Geschirr auf den Ofenrost stellen.
		Tiefgekühlt	**40 - 50 Min.**		**Darauf achten** , dass die Speise in einen hitzebeständigen Behälter gegeben wird.



Diese Funktion eignet sich ausschliesslich zum Kochen von Eiern.

Lebensmittel		Garzeit	Zubehör	Tipps
EIER	**Hart**	**15 - 18 Min.**	**Dampfeinsatz** auf Stufe 3 **Back-/Tropfeinsatz** auf Stufe 1	**Wenn die Eier kalt** gegessen werden sollen, diese sofort mit kaltem Wasser abschrecken
	Mittel	**12 - 15 Min.**		
	Weich	**9 - 12 Min.**		



Diese Funktion eignet sich zum Garen von Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

Lebensmittel			Garzeit	Zubehör	Tipps
PIZZA/ QUICHE	**Pizza**	**Selbst gemacht**	**12 - 18 Min.**	**Backeinsatz** auf Stufe 2	**Einen Teig** aus 150 ml Wasser, 15 g frischer Hefe, 200 - 225 g Mehl sowie Salz und Öl zubereiten. Den Teig gehen lassen. Den Teig auf einem eingefetteten Einsatz ausrollen. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen. Die Speise bei Aufforderung in das Gerät stellen.
		Dünner Boden (tiefgekühlt)	**8 - 12 Min.**		**Die Speise** bei Aufforderung in das Gerät stellen.
		Dicker Boden (tiefgekühlt)	**12 - 20 Min.**		
		Gekühlt	**7 - 12 Min.**		
	Quiche	**Lorraine**	**30 - 45 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2	**Den Teig zubereiten** (250 g Mehl, 150 g Butter + 2½ TL Wasser) oder eine Fertigmischung (400 - 450 g) verwenden. Die Pastetenform mit dem Teig auslegen. Eine Füllung aus 200 g Schinken und 175 g Käse zugeben und eine Mischung aus 3 Eiern und 300 ml Sahne darüber giessen. Die Speise bei Aufforderung in das Gerät stellen.
		(Tiefgekühlt)	**20 - 30 Min.**		**Die Speise** bei Aufforderung in das Gerät stellen. Sicherstellen, dass das Gefäss hitzebeständig ist.

Hinweis:
Für Pizzateig eignet sich die Funktion "Gehen lassen" besonders gut.

AUTO HILFSMODUS AUTO

NACHSPEISEN

Diese Funktion eignet sich zum Garen von Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

Lebensmittel			Garzeit	Zubehör	Tipps
NACHSPEISEN	**Obstkuchen**	**Selbst gemacht**	**20 - 30 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2	**Bereiten Sie einen Teig** aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu (oder 300 - 350 g Fertigmischung verwenden). Eine Pastetenform mit dem Teig auslegen und Brotkrümel auf den Boden streuen, um den Saft der Äpfel aufzusaugen. Eine Füllung aus 3 bis 4 Apfelscheiben gemischt mit Zucker und Zimt darauf legen.
		Tiefgekühlt	**15 - 20 Min.**		**Darauf achten** , dass die Speise in einen hitzebeständigen Behälter gegeben wird.
	Bratapfel		**20 - 30 Min.**		**Kerngehäuse** entfernen und die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter füllen. Die Speise in ein hitzebeständiges Gefäss geben.
	Obstkompott		**10 - 20 Min.**	**Dampfeinsatz** auf Stufe 3 **Back-/ Tropfeinsatz** auf Stufe 1	**Schneiden Sie Früchte** in Stücke
	Crème brûlée		**20 - 30 Min.**		**Für 4 Portionen** 2 Eigelb und 2 ganze Eier mit 3 TL Zucker und Vanille mischen. 100 ml Sahne und 200 ml Milch aufwärmen und unter die Eier mischen. (oder gemäss Lieblingsrezept vorgehen). Die Mischung in die Portionsschüsseln geben und die Schüsseln mit Kunststofffolie abdecken.
	Soufflé		**35 - 50 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2	**Eine Soufflémischung** mit Zitrone, Schokolade oder Früchten zubereiten und diese in ein hitzebeständiges Gefäss mit hohem Rand geben. Die Speise bei Aufforderung in das Gerät stellen.

AUTO HILFSMODUS AUTO

BROT/KUCHEN

Diese Funktion eignet sich zum Garen von Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

Lebensmittel			Garzeit	Zubehör	Tipps
BROT/KUCHEN	**Brotlaib**		**30 - 40 Min.**	**Back-/ Tropfeinsatz** auf Stufe 2	**Den Teig** für ein leichtes Brot gemäss Lieblingsrezept zubereiten. Auf den Back-/ Tropfeinsatz legen und maximal 15 Min. gehen lassen. In das nicht vorgeheizte Gerät geben.
	Brötchen	**Teig**	**18 - 25 Min.**		**Den Teig** für ein leichtes Brot gemäss Lieblingsrezept zubereiten. Brötchen formen, auf den Back-/Tropfeinsatz legen und maximal 15 Min. gehen lassen. In das nicht vorgeheizte Gerät geben. **Hinweis:** Für einen Einsatz ist ein Teig aus 150 ml Flüssigkeit und 200 bis 225 g Mehl optimal.
		Tiefgekühlt	**13 - 18 Min.**		**Für backfertige Brötchen.** In das nicht vorgeheizte Gerät geben.
		Verpackt	**15 - 20 Min.**		**Für Vakuum verpackte Brötchen** . In das nicht vorgeheizte Gerät geben.
		Aus der Dose	**15 - 18 Min.**		**Für 4 - 6 Stück** **Aus der** Verpackung nehmen. In das nicht vorgeheizte Gerät geben.
	Milchbrötchen		**9 - 13 Min.**		**Einen Kuchen** oder grössere Plätzchen daraus formen und diese auf den eingefetteten Einsatz legen. Die Speise bei Aufforderung in das Gerät stellen.
	Biskuitkuchen		**35 - 50 Min.**	**Ofenrost** auf Stufe 2	**Ein Rezept mit einem** Gesamtgewicht von 700 - 800 g mischen. Den Kuchenteig bei Aufforderung in das Gerät stellen.

AUTO HILFSMODUS AUTO

BROT/KUCHEN

Lebensmittel		Garzeit	Zubehör	Tipps
BROT/KUCHEN	**Muffins**	**15 - 20 Min.**	**Back-/Tropfeinsatz** auf Stufe 2	**Einen Teig** für 10 bis 12 Stück zubereiten und diesen in Papierförmchen füllen. Die Speise bei Aufforderung in das Gerät stellen.
	Plätzchen	**10 - 15 Min.**		**Die Plätzchen auf Backpapier** (12 - 16 Stck.) legen. Die Speise bei Aufforderung in das Gerät stellen.
	Schaumgebäck	**50 - 60 Min.**		**Eine Mischung** aus 2 Eiweiss, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln zubereiten. Den Teig mit Vanille und Mandelaroma verfeinern. 20 bis 24 Stück auf einem eingefetteten Einsatz oder Backpapier formen. Die Speise bei Aufforderung in das Gerät stellen. **Hinweis:** Sicherstellen, dass der Garraum abgewischt und trocken ist. Sicherstellen, dass der Dampferzeuger leer ist (ggf. die Entleerungsfunktion ausführen).

WARTUNG UND PFLEGE

ALLGEMEINES

Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen.

Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zu Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.

Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, *Scheuermittel,* *Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Geräts beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf das Papiertuch.*

Sprühen Sie auf keinen Fall *direkt in das Gerät.*

Entfernen Sie in regelmässigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Innenraum des Geräts. Denken Sie auch an die obere Wand des Garraums; sie wird häufig übersehen.

Der Wasserbehälter muss nach jedem Gebrauch herausgenommen, entleert und getrocknet werden.

Salze sind aggressiv und können Korrosion verursachen, wenn sie sich im Garraum absetzen. Saure Saucen wie Ketchup, Senf oder gesalzene Speisen wie z. B. Pökelfleisch enthalten Chloride und Säuren. Diese können Stahloberflächen beeinträchtigen. Der abgekühlte Garraum sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

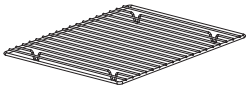
Führen Sie die Dampfreinigungsfunktion regelmäßig aus, um das Reinigen zu erleichtern.

Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen der Innen- und Außenflächen.

Fettspritzer oder Speisereste dürfen sich nicht an der Tür und der Türdichtung festsetzen. Wenn die Dichtung nicht sauber gehalten wird, können Vorderseiten oder benachbarte Geräte beschädigt werden, da die Tür beim Betrieb nicht vollständig geschlossen ist.

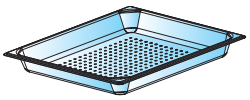
SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR

Ofenrost



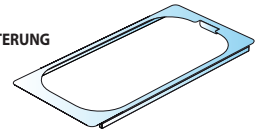
Tropfeinsatz

Dampfeinsatz



Einsatzhalterungen

Gastronormbehälter-Halterung

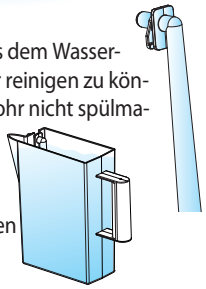


WARTUNG UND PFLEGE

NICHT SPÜLMASCHINENFEST

WASSERROHR

NEHMEN SIE DAS WASSERROHR aus dem Wasserbehälter heraus, um es besser reinigen zu können. Beachten Sie, dass das Rohr nicht spülmaschinenfest ist.



WASSERBEHÄLTER

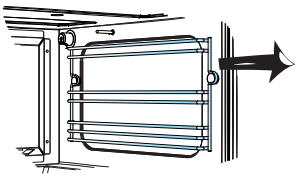
DER WASSERBEHÄLTER ist nicht spülmaschinenfest. Verwenden Sie einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel.

DICHTUNGEN UND DICHTRINGE

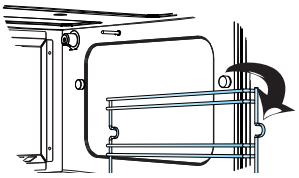
DIESE KOMPONENTEN , die zur Lampeneinheit gehören, sind nicht spülmaschinenfest.

HERAUSNEHMEN DER EINSATZHALTERUNGEN

ZIEHEN BZW. SCHIEBEN SIE DIE EINSATZHALTERUNGEN nach vorne, um sie auszuhaken. Reinigen Sie die Einsatzhalterungen und die Wände des Garraums.



SETZEN SIE DIE HALTERUNGEN wieder ein, indem Sie sie in die Haken an den Wänden des Garraums einschieben.



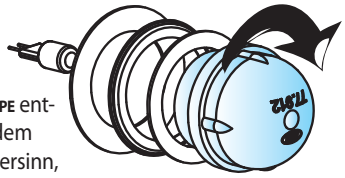
AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE DES GERÄTS

ES BESTEHT STROMSCHLAGGEFAHR! !

VOR DEM AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE VERGEWISSERN SIE SICH, DASS:

- das Gerät ausgeschaltet ist.
- das Netzkabel abgezogen ist.
- die Sicherungen im Sicherungskasten herausgeschraubt oder ausgeschaltet sind.
- unten auf dem Boden des Garraums ein Tuch liegt, um die Glühlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

1. **DREHEN SIE DIE GLASKAPPE** entgegen dem Uhrzeigersinn, um sie loszuschrauben.



2. **NEHMEN SIE DIE DICHTUNGEN** und den Metallring heraus und reinigen Sie die Glaskappe.
3. **ERSETZEN SIE DIE ALTE GLÜHLAMPE** durch eine hitzebeständige Halogenlampe (10 W, 12 V, G4).
4. **SETZEN SIE DIE RINGE UND DICHTUNGEN** wieder in die Glaskappe ein.
5. **SETZEN SIE DIE EINHEIT** wieder ein, indem Sie sie im Uhrzeigersinn einschrauben.

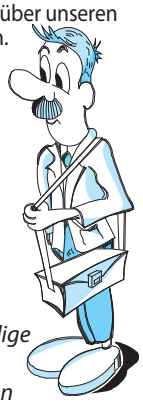
ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, überprüfen Sie zunächst folgende Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen:

- Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- Ist die Gerätetür fest geschlossen?
- Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
- Wird das Gerät ausreichend belüftet?
- Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Öffnen und schließen Sie die Tür vor einem erneuten Versuch.

So vermeiden Sie unnötige Anfahrten des Kundendiensttechnikers und damit verbundene Kosten.
Wenn Sie den Kundendienst anrufen, geben Sie bitte die Seriennummer und Typenbezeichnung des Gerätes an (siehe Kundendienst-Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.

Das Netzkabel darf nur gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden , das Sie über unseren Kundendienst beziehen können. Das Netzkabel darf nur von einem dafür geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.



Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Kundendienstpersonal vorgenommen werden. *Unsachkundige bringen sich durch Reparaturversuche, bei denen die Abdeckungen entfernt werden müssen, in Gefahr.*
Entfernen Sie keine Gehäuseteile.

DATEN ZUR PRÜFUNG DER HEIZLEISTUNG

In Übereinstimmung mit IEC 60350.

Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Geräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Ungefähre Dauer	Temperatur	Vorgeheiztes Gerät	Zubehör
8.4.1	30 – 35 Min.	150 °C	Nein	Back-/Tropfeinsatz
8.4.2	18 – 20 Min.	170 °C	Ja	Back-/Tropfeinsatz
8.5.1	33 – 35 Min.	160 °C	Nein	Ofenrost
8.5.2	65 – 70 Min.	160 - 170 °C	Ja	Ofenrost

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung	230 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	1450 W
Sicherung	10 A
Heissluft	1.400 W
Aussenabmessungen (H x B x T)	455 x 595 x 517
Innenabmessungen (H x B x T)	236 x 372 x 360

4000-105-59745

DE

Made in Sweden.